



MENÜ



ROSA GEBRATENES ARGENTINISCHES ROASTBEEF

KALT AUFGESCHNITTEN UND MARINIERT

Limonen Vinaigrette, lila Strauchbasilikum Mayonnaise, Parmesanspäne

- 17,50 Euro -

CRUNCHY OKTOPUS

GEKOCHT UND KNUSPRIG AUSGEBACKEN

Kirschtomaten Salsa, feiner Fenchelsalat, Safran Schaum, Salzzitronen Risotto

- 29 Euro -

HOT BROWNIE

GESCHICHTET IM GLAS

belgische Schokolade, Birnen Sorbet, karamellisierte Sonnenblumenkerne,
selbstgemachtes Bourbon Vanilleeis

- 11 Euro -

FEINE KÄSEAUSWAHL

von der Lebenshilfe Bad Dürkheim

mit Feigensenf, Sauerkirsch-Zimtblüten Gel & Brotauswahl

- 17 Euro -

3 Gänge / 52 Euro (Dessert oder Käse)

4 Gänge / 65 Euro

Weinbegleitung 3 x 0,1l / 11 Euro



RÖSERS
Restaurant





VORSPEISEN



GEBRATENER ZIEGENKÄSE CAMEMBERT

Sauerkirsch-Zimtblüten Gel, karamellisierte Fleur de Sel Mandeln
& sommerliches Salatbouquet

- 17 Euro -

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN

Sauce Hollandaise, Riesling-Fisch Nage, Gemüse Julienne,
gebackenes Kartoffel-Fenchel Focaccia

- 19 Euro -

PASTINAKEN-APFELCREMESUPPE

mit Orangenöl & Birnenragout

- 10 Euro -

WALDPILZBOUILLON

mit Kastanien gefüllter Raviolo, feine Gemüsewürfel & Kräuter

- 12 Euro -

BUNTE SALATSPITZEN

von La Palatina in Böhl-Iggelheim

Honig-Senfdressing, geröstete Nüsse & Kerne, Erbsenspargelsprossen

- 11 Euro -



RÖSERS
Restaurant





HAUPTGÄNGE



MILCHKALBSLEBER

in Salzeibutter gebraten

Kalbsjus, gepfefferte Zwetschgen, Nussbutter-Sellerie Püree, Röstzwiebeln
& feine Salatspitzen

- 27 Euro -

BRATEN VON DER ARGENTINISCHEN RINDERSCHULTER

Getreide gefüttert

Apfel-Schalotten Soße, Süßkartoffel Crumble, Kartoffelstampf,
lauwarmer Salat von bunten Bio Tomaten, Kapern, Riviera Oliven
& gebratenen Waldpilzen

- 27 Euro -

CORDON BLEU

VOM SPANISCHEN LANDSCHWEIN

gerollt & gefüllt mit Bergkäse & Rosmarinschinken
dazu Morchelrahmsauce und gebratene Kartoffelecken

- 24 Euro -



RÖSERS
Restaurant





HAUPTGÄNGE



FISCH DES TAGES

Safran Schaum, Dill-Kartoffelpüree,
in Maracuja geschmorter Fenchel, Riviera Oliven
& bunte Kirschtomaten

- 27 Euro -

SAFRAN-SALZZITRONEN RISOTTO

gebratene Kräuterseitlinge, eingelegte Zitrus Zesten,
Filets von Zitronen, Orangen & Limetten,
Parmesanstreusel, gehobelter Sommertrüffel

- 26 Euro -

ohne Parmesanstreusel auch vegan möglich



DESSERTS



UNGLAUBLICH KÖSTLICHE DESSERT VARIATION

diverse delikate Gaumenfreuden

- 14 Euro -

SORBET DER SAISON

- 7 Euro -

aufgegossen mit Winzersekt

- 8 Euro -

ESPRESSO DELUXE

Heißer Espresso von der Lebenshilfe im Kreis Rottweil gGmbH

dazu ein Schmankerl aus unserer Patisserie

- 8 Euro -

FEINE KÄSEAUSSWAHL

von der Lebenshilfe Bad Dürkheim

mit Feigensenf, Sauerkirsch-Zimtblüten Gel & Brotauswahl

- 17 Euro -